



MERMELADAS CASERAS PROGRAMA

Empezar

www.elnuevoagro.com.ar

PROGRAMA

Este curso está pensado para personas que quieren elaborar mermeladas caseras seguras, comprendiendo los puntos clave del proceso y aprendiendo a evitar errores comunes.

A lo largo del programa vas a entender variables cuidar, por qué y cómo, para elaborar con mayor confianza, sin necesidad de instrumental (refractómetro y pHmetro)

Vas a aprender qué cuidar, por qué y cómo, para elaborar mermeladas caseras con más confianza.

¿A quién está dirigido?

- Personas que elaboran mermeladas en casa.
- Personas interesadas en mejorar la seguridad y calidad de
- sus mermeladas sin uso de instrumental.
- No se requiere experiencia previa.

MÓDULO 1 • SEGURIDAD Y BASES DE LA MERMELADA

En este módulo se abordan los fundamentos que hacen segura a una mermelada casera.

- Vas a entender qué factores intervienen en la conservación de una mermelada y por qué es importante controlarlos, incluso en elaboraciones hogareñas.
- Qué es una mermelada y qué tipos de mermeladas existen.
- Por qué la acidez es un factor clave en la seguridad del producto.
- Qué es el pH y cómo influye en la elaboración de mermeladas.
- Qué son los grados Brix y la actividad de agua (A_w).
- Qué microorganismos pueden desarrollarse en las mermeladas y cómo prevenirlos.
- Cómo se combinan la acidez, el azúcar y la cocción para lograr una mermelada segura.

MÓDULO 2 • ELABORACIÓN DE MERMELADAS CASERAS

Este módulo recorre el paso a paso real de la elaboración de una mermelada, utilizando ejemplos concretos y situaciones habituales en la cocina hogareña.

- Etapas del proceso de elaboración de mermeladas caseras.
- Rol de la fruta, el azúcar y la pectina en la receta.
- Influencia del color, la textura y el punto de cocción.
- Análisis completo de una mermelada casera modelo.

MÓDULO 3 – PROCESO, AJUSTES Y VALIDACIÓN DE RECETAS

En este módulo se trabajan las claves del proceso para comprender y ajustar recetas sin necesidad de instrumental, utilizando tablas simples como apoyo.

- Insumos utilizados en la elaboración de mermeladas.
- Relación entre cocción, concentración y resultado final.
- Uso de tablas de pH como herramienta de comprensión.
- Uso de tablas de grados Brix para interpretar recetas.
- Conceptos básicos sobre glucosa y la inversión de la sacarosa.

MÓDULO 4-ENVASADO Y BUENAS PRÁCTICAS

En este módulo se abordan los aspectos necesarios para cerrar correctamente el proceso de elaboración, poniendo el foco en la inocuidad alimentaria y las buenas prácticas.

- Pilares de la conservación aplicados a mermeladas.
- Buenas prácticas de manufactura en elaboraciones hogareñas.
- Envasado, cierre y vida útil del producto.
- Conceptos básicos de rotulado para mermeladas caseras.

¿Qué incluye el curso?

- El curso incluye materiales pensados para acompañarte paso a paso en la elaboración de mermeladas caseras seguras:
- Guías descargables claras y prácticas.
- Audioclases explicativas para reforzar los conceptos clave.
- Casos aplicados de elaboración de mermeladas.
- Tablas simples de referencia para comprender ajustar recetas.

¿Qué te llevás al final del curso?

Al finalizar el programa vas a poder:

- Elaborar mermeladas caseras con mayor seguridad.
- Comprender el porqué de cada etapa del proceso de elaboración.
- Identificar y prevenir errores frecuentes en la cocina hogareña.
- Ganar confianza para aplicar lo aprendido en tus propias Elaboraciones.

Contacto

Ante cualquier duda o consulta podés escribir a:

info@elnuevoagro.com.ar